

Australian Fail Ale #3

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **35**
- SRM **4.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.94 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.5 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **72.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **22.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale ale	5 kg (91.7%)	--- %	---
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.3 kg (5.5%)	73 %	120
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.15 kg (2.8%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	35 g	10 min	15 %
Gotowanie	Ella (AUS)	37 g	10 min	14.6 %
Na zimno	cascade AUS	50 g	17 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	15 g	safale

Notatki

- brzezka nastawna 12[^], 24.5l, dobrze natlenowana przed drożdżami, 140g cukru na 23l + 10g do pozostałej 1/3, butelkowane 20.12.17
18 sty 2018, 22:16